GELISOL

Gelatina líquida

CLARIFICANTE PARA VINOS BLANCOS FINOS, ROSADOS O TINTOS POSIBILIDAD DE ASOCIACIÓN CON SILISOL PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS

CARACTERÍSTICAS

- **GELISOL** es una gelatina **hidrolizada parcialmente**. Su estructura molecular se caracteriza por presentar cadenas bastante largas. Es por ello que la concentración de **GELISOL** es de 100 g/L de materia activa.
- La homogeneidad del conjunto de cadenas moleculares se obtiene gracias a un procedimiento de elaboración muy cuidadoso. La elaboración de GELISOL se realiza en nuestras unidades de fabricación a partir de una gelatina base cuidadosamente seleccionada. El modo de elaboración le confiere un elevado grado de pureza y estabilidad.
- **GELISOL** está especialmente diseñado para el uso en enología. Su densidad de carga superficial es controlada cuidadosamente, de forma que le confiere una gran reactividad.
- **GELISOL** es una gelatina a punto para ser usada y de una **gran polivalencia** :

☐ VINOS TINTOS

GELISOL es un clarificante excelente para los vinos tintos finos con una estructura de media a fuerte y con taninos agresivos. En esta clase de vinos **GELISOL** elimina estos taninos y realza la fineza, los aromas, el carácter afrutado y el cuerpo.

☐ VINOS ROSADOS

GELISOL es un clarificante excelente para los vinos rosados. La dosis de **GELISOL** debe calcularse en función de las características organolépticas deseadas. En el caso de los vinos rosados, poco astringentes, en los cuales los efectos de la clarificación son especialmente buscados, es necesario asociar GELISOL con tanino (TANIGAL) o gel de sílice (SILISOL).

☐ VINOS BLANCOS

Para los vinos blancos, **GELISOL** es un clarificante excelente. Debe asociarse necesariamente con un adyuvante de clarificación : Tanino de castaño (TANIXEL), tanino de agallas (TANIGAL) o gel de sílice (SILISOL).
La asociación de GELISOL-SILISOL permite clarificar la mayoría de vinos blancos o rosados (incluso los considerados como difíciles).

☐ MOSTOS DE VARIEDADES BLANCAS

La asociación GELISOL-SILISOL es muy utilizada en la clarificación de mostos procedentes de variedades blancas (ver la ficha técnica específica n°16-10). Esta clarificación completa la acción de DEPECTIL, permitiendo una decantación rápida. Los posos se compactan, mejorando de forma notable la centrifugación o la filtración.

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000 Produits oenologiques

79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com

DOSIFICACIÓN

- **Vinos blancos o rosados** : 2 a 5 cL/hL de **GELISOL** asociados con 2 a 5 cL/hL de **SILISOL** o 4 a 8 g/hL de **TANIN**
- **Vinos tintos** : hasta 15 cL/hL en función del grado de astringencia y la suavidad deseada.

MODO DE EMPLEO CON SILISOL

- Diluir la cantidad necesaria de **SILISOL** en 10 veces su volumen de vino.
- Adicionarlo al vino a tratar en el transcurso de un remontado.
  Se aconseja el uso de **una bomba dosificadora** o un **dosacol** a fín de obtener una buena homogenización.
- Realizar seguidamente, y de forma análoga, la clarificación con **GELISOL** diluído previamente con agua fría.
- La floculación es rápida. Puede obtenerse una sedimentación perfecta de las lías con sólo una semana de reposo.

MODO DE EMPLEO CON TANIN

- Para los vinos blancos, poco tánicos, es indispensable la adición de taninos.
  Las proporciones son, normalmente, las siguientes:
  - 1 gramo de **TANIXEL** o 2 gramos de **TANIGAL** para 1 centilitro de **GELISOL**
  - Adicionar necesariamente los taninos el día antes de la clarificación.

MODO DE EMPLEO DE GELISOL SOLO

- **GELISOL** se utiliza sin asociar en los vinos tintos y rosados tánicos.
- Adicionar **GELISOL** directamente al vino en el transcurso de un remontado.
- Se aconseja el uso de **una bomba dosificadora** o un **dosacol** a fín de obtener una buena homogenización.

PRESENTACIONES

- Envase de 1 litro - caja de 15 x 1 litro - caja de 4 x 5 litros
- Garrafa de 5 litros - 10 litros - 20 litros.

CONSERVACIÓN

- Conservar el envase lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores y alejado del hielo.
- Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

CONSEJO DEL ENÓLOGO

- En cualquier caso se aconseja realizar una prueba seguida de una degustación.

Las informaciones anteriomente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Estàn indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no leberan al usario del complimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documents esta la propriedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.